

## Mini-brownies choco-tonka



### Pour une trentaine de petits brownies (environ) :

- 200g de **chocolat** noir à 70% de cacao
- 125g de **beurre** demi-sel
- 150g de **cassonade**
- 3 **oeufs**
- 70g de **farine**
- 1/2 **fève tonka**
- 1 pincée de **cannelle**
- du **sirop** de **cacao** (marque Terre Exotique) pour le glaçage (3 c. à soupe environ)

1. Préchauffer le four à 150°C. Beurrer et fariner un moule carré ou rectangulaire.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Dans une jatte, fouetter le beurre et la cassonade, ajouter les oeufs un par un, ajouter la cannelle et la 1/2 fève tonka finement râpée, puis la farine. Terminer par le chocolat fondu.
3. Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 30 minutes environ.
4. Laisser refroidir complètement, puis badigeonner le dessus de sirop de cacao, de manière à obtenir une sorte de glasure brillante.
5. Découper en petits carrés de 2 cm de côté. Déguster avec le café (ou sans, à toute heure...)

P.S. : Rien ne vous empêche de faire de **gros (maxi) brownies** avec la même recette... Ils se gardent deux ou trois jours, mais pas plus, ensuite, ils sèchent...

© Du chant plein les casseroles...

<http://www.nataliakrskova.com/article-17037198.html>